

Frankfurter Grüne Soße (Rezept für 4 Portionen)

300 g Kräuter (Petersilie, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, Kresse,
Schnittlauch, Pimpernelle)

200 g Schmand

200 g Saure Sahne

200 g Joghurt natur

2 TL Senf

2 TL Zitronensaft

2 TL Pflanzenöl

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Schmand, Saure Sahne, Joghurt, Senf, Zitronensaft und Pflanzenöl in einer Schüssel verrühren. Mit einer Prise Zucker und Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Kräuter waschen und trocken schütteln. Anschließend fein hacken. Jetzt die Kräuter und die Soße mischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Man reicht dazu Pellkartoffeln und hart gekochte Eier.

Wer möchte, kann die Eier auch klein würfeln und unter die Soße heben.